THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau aux canneberges

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	1 hr 15 mins	16	N/A

Ingredients

- **Pâte:**
- 3 tasses (750 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de beurre amolli
- 1 1/2 tasses (375 mL) de sucre granulé
- 4 oeufs
- 2 c. à table (30 mL) de zeste de citron râpé
-
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille
- 1 tasse (250 mL) de lait
- 2 tasses (500 mL) fresh or frozen cranberries
- 1 tasse (250 mL) de canneberges fraîches ou surgelées
- **Glaçage:**
- 1 1/2 tasses (375 mL) de sucre glace
- 2 1/2 c. à table (37 mL) de jus de citron

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Enduire d’un corps gras un moule à savarin de 10 pouces (4 l).

Step 3:

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel dans un bol de taille moyenne. Réserver.

Step 4:

Fouetter le beurre et le sucre dans un grand bol jusqu’à obtention d’une texture légère et mousseuse, pendant 2 à 3 minutes. Ajouter les œufs, un à la fois, en fouettant bien après chaque ajout. Ajouter le zeste de citron et l’extrait de vanille. Ajouter le mélange à base de farine en alternant avec le lait, en faisant trois ajouts et en commençant et en terminant par la farine. Incorporer les canneberges. La pâte sera épaisse.

Step 5:

Déposer la pâte dans le moule apprêté.

Step 6:

Cuire dans un four préchauffé pendant 75 minutes ou jusqu’à ce qu’un cure-dent introduit au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir.

Step 8:

Mélanger le sucre glace et le jus de citron dans un bol. Bien remuer. Verser en un filet sur le gâteau refroidi.

Images

